

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Marmita a Gás de Aquecimento Direto 150 Litros, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.071	Modelo:	UD5900.071
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	138 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.071

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta marmita a gás? A: Esta marmita a gás apresenta dimensões de 800x900x900 mm. Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a ventilação adequada e o acesso fácil para manutenção, considerando também as dimensões da embalagem de 930x1010x1170 mm para o transporte e posicionamento inicial., Q: Quais os requisitos de instalação para esta marmita a gás de aquecimento direto? A: Para a instalação desta marmita a gás, é necessário dispor de uma ligação à rede de gás, com uma potência nominal de 20,5 kW, e uma ligação elétrica de 230 V para o funcionamento do controlo termostático. Adicionalmente, requer ligação a uma torneira de água e a um sistema de drenagem para a válvula de escoamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta marmita profissional? A: A limpeza diária deve ser efetuada com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção inclui a verificação regular da válvula de segurança do registo de gás e do termostato de segurança, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do equipamento. Recomenda-se a inspeção periódica por um técnico qualificado., Q: Esta marmita a gás inclui acessórios adicionais para o seu funcionamento? A: Sim, esta marmita profissional de aquecimento direto inclui torneira de água para enchimento da cuba e válvula de drenagem para esvaziamento. Estes componentes são essenciais para a operação e manutenção eficientes do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

marmita a gás profissional, marmita 150 litros, marmita aquecimento direto

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15495

Alt Text Imagens

Udm9150dg Marmita Gas Aquecimento Direto 150l Marmita industrial a gás de aquecimento direto 150L em aço inoxidável para hotelaria e cozinhas profissionais.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Udm9150dg Marmita Gas Aquecimento Direto 150l

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Linha 900 > Gaz > Marmitas

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

MS1.115.824.004,JUJ3459,HRMG150L900EA

Uso Profissional - Dicas	Dada a natureza do aquecimento direto, deve-se privilegiar a confecção de alimentos predominantemente líquidos para evitar a caramelização excessiva ou aderência de sólidos no fundo da cuba., Utilize a torneira de enchimento integrada para controlar a densidade de caldos durante a cozedura sem necessidade de interromper o ciclo térmico com recipientes externos., Realize a limpeza da válvula de drenagem após cada ciclo de serviço para evitar a acumulação de resíduos orgânicos que possam comprometer a estanquicidade e a higiene do equipamento., Aproveite a escala de temperatura para realizar processos de branqueamento de vegetais em massa, garantindo a fixação da cor e textura antes do arrefecimento rápido.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Produção em Cozinhas Centrais, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras de Grande Porte, Gestores de Operações em Refeitórios Industriais e Concessionárias de Catering
Descrição Curta Original	Torneira de água e válvula de drenagem. Aquecimento direto. Termostato de segurança. Válvula de segurança do registro de gás. Controle termostático. Temperatura operacional (0°-180°C).
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm Potência: nominal Qn/ 20,5 kw Potência: dos queimadores (individual) 20,5kw Capacidade Cuba:: 150 Lts Dimensões: Cuba: 590x600 mm Peso Líquido: kg 138 kg Peso bruto: 150 kg Potência: total 20 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	JUJ3457,JUJ7042,JUJ1918
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais e Produção de Bases: Utilizada para a confecção em larga escala de fundos de cozinha, caldos e bases de molhos que servem de suporte a toda a operação de uma unidade hoteleira ou grupo de restauração. O aquecimento direto garante que grandes volumes de água atinjam o ponto de ebulição rapidamente, reduzindo os tempos mortos na preparação prévia (mise en place)., Unidades Hospitalares e Refeitórios Escolares: Ideal para a preparação diária de sopas e guarnições como arroz ou massas em volumes industriais, onde a consistência do produto final e a segurança alimentar são primordiais. A válvula de drenagem de grande calibre permite o transvase seguro e higiênico dos alimentos para recipientes de transporte ou carros térmicos., Catering de Eventos e Banquetes: Em contextos de eventos para centenas de comensais, esta marmita é essencial para a regeneração de produtos em vácuo ou cozedura direta de acompanhamentos. O controlo termostático preciso entre 0°C e 180°C permite manter os alimentos à temperatura de serviço segura durante longos períodos sem queimar o fundo da cuba.

Uso Profissional - Introdução

A marmita a gás de aquecimento direto da Linha 900 com capacidade de 150 litros é um equipamento de alto rendimento projetado para operações de produção em massa onde a rapidez de ebulição e a potência térmica são críticas. Com 20,5 kW de potência nominal, este bloco de confeção permite processar volumes industriais de líquidos com uma recuperação térmica superior, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas centrais e unidades de catering de grande escala que não podem comprometer a produtividade horária.

Capacidade (L)

51–200 L

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Tipo

Marmita

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial da Linha 900 com aquecimento direto e 150 litros de capacidade. Controlo termostático e termostato de segurança.

Descricao Completa

Descubra a eficiência e a robustez da nossa marmita a gás industrial, um equipamento de excelência concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes. Com uma capacidade generosa de 150 litros e aquecimento direto, esta panela de cozedura é a solução ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos líquidos, como caldos, sopas e molhos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta e a tecnologia de ponta asseguram um desempenho superior e uma durabilidade notável, satisfazendo as necessidades de produção em cozinhas de grande porte.

Marmita a Gás — Principais Vantagens

Este tacho profissional destaca-se pela gestão precisa da temperatura de cozedura, que varia entre 0°C e 180°C, graças ao controlo termostático e ao termostato de segurança integrados. Estas funcionalidades minimizam o risco de sobreaquecimento, assegurando a segurança operacional e a integridade dos seus cozinhados. A potência dos queimadores proporciona um aquecimento rápido e uniforme, essencial para otimizar o tempo e a eficiência na sua cozinha. Além disso, a torneira de água e a válvula de drenagem facilitam o enchimento, o escoamento e, concomitantemente, a

limpeza, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico e funcional. É um investimento que se traduz em produtividade e qualidade para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta marmita de aquecimento direto é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo cozinhas industriais, refeitórios, hotéis de grande capacidade e restaurantes que necessitam de preparar volumes significativos de alimentos. A sua elevada capacidade torna-a indispensável para confeccionar pratos que exigem longos tempos de cozedura ou para o serviço de buffet, onde manter a temperatura dos alimentos é crucial. É o equipamento ideal para chefes de produção e gestores de F&B que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades com máxima eficiência e controlo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Dimensões da Embalagem	930x1010x1170 mm
Potência Nominal (Qn)	20,5 kW
Potência Queimadores (individual)	20,5 kW
Capacidade da Cuba	150 Litros
Dimensões da Cuba	590x600 mm
Peso Líquido	138 kg
Peso Bruto	150 kg
Potência Total	20 kW
Tensão	230 V
Aquecimento	Direto
Controlo Temperatura	Termostático (0°C-180°C)
Segurança	Termostato de segurança, Válvula de segurança de registo de Gás
Funcionalidades Adicionais	Torneira de água e Válvula de drenagem

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta marmita a gás?

A: Esta marmita a gás apresenta dimensões de 800x900x900 mm. Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a ventilação adequada e o acesso fácil para manutenção, considerando também as dimensões da embalagem de 930x1010x1170 mm para o transporte e posicionamento inicial.

Q: Quais os requisitos de instalação para esta panela de cozedura a gás de aquecimento direto?

A: Para a instalação desta panela profissional, é necessário dispor de uma ligação à rede de gás, com uma potência nominal de 20,5 kW, e uma ligação elétrica de 230 V para o funcionamento do controlo termostático. Adicionalmente, requer ligação a uma torneira de água e a um sistema de drenagem para a válvula de escoamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento?

A: A limpeza diária deve ser efetuada com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção inclui a verificação regular da válvula de segurança do registo de gás e do termostato de segurança, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

Q: Esta marmita industrial inclui acessórios adicionais para o seu funcionamento?

A: Sim, esta marmita profissional de aquecimento direto inclui uma torneira de água para enchimento da cuba e uma válvula de drenagem para esvaziamento. Estes componentes são essenciais para a operação e manutenção eficientes do equipamento no seu estabelecimento.

Q: Qual a vantagem principal do sistema de aquecimento direto neste stockpot?

A: O aquecimento direto permite um aquecimento significativamente mais rápido e eficiente da cuba, o que é ideal para cozinhas que necessitam de agilidade e um controlo preciso da temperatura. Isso traduz-se numa maior produtividade e na capacidade de servir grandes quantidades de alimentos rapidamente.